

| Die Küchenschlacht - Menü am 17. März 2015 |
„Vorspeise“ Mario Kotaska



Vorspeise: „Käse-Schinken-Tasche auf Rote-Bete-Carpaccio mit Birnen und Kürbiskrokant“ von Sascha Weidig

Zutaten für zwei Personen

Für das Carpaccio:

100 g	Rucolasalat
2	Birnen
2 Knollen	vakuumierte Rote Bete
2 TL	Butter

Für das Dressing:

50 g	Speck
2	Schalotten
3 EL	dunklen Balsamico
½ TL	Blütenhonig
1 TL	Senf
5 EL	Kürbiskernöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Käse-Schinken-Tasche:

100 g	gereifter Ziegenkäse
2	Filoteigblätter
5 Scheiben	Schinken
1 TL	5-Gewürzepulver
	Öl, zum Frittieren

Für das Kürbiskrokant:

50 g	Kürbiskerne
50 g	Zucker
2 TL	Butter
1 EL	Rapsöl

Zubereitung

Für die Käse-Schinken-Taschen Öl in einer Pfanne erhitzen.

Eine Fritteuse vorheizen.

Den Ziegenkäse in kleine Stücke zerteilen, in den Schinken einwickeln, mit dem 5-Gewürzepulver gut würzen und in den Filoteig zu viereckigen Taschen einschlagen. Die Täschchen für zehn Minuten in die Fritteuse geben, bis sie goldgelb sind. Auf Küchenpapier entfetten.

Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Olivenöl anrösten, herausnehmen und beiseite stellen.

Ein Stück Alufolie dünn mit Rapsöl bestreichen.



Den Zucker mit zwei Esslöffeln Wasser in einem Topf aufkochen, die Kürbiskerne zugeben und mit einem Holzlöffel kräftig umrühren, bis der Zucker karamellisiert und flüssig wird. Die Butter unterrühren. Die Mischung auf die Alufolie gießen, rasch verstreichen und abkühlen lassen.

Für das Carpaccio die Rote-Bete-Knollen in dünne Scheiben hobeln. Die Birnen waschen, abtrocknen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen, das Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden, in etwas Butter kurz andünsten und herausnehmen.

Die Schalotten abziehen und klein hacken. Den Speck und die Schalotten in dem Bratfett anbraten und wieder entnehmen. Das restliche Bratfett mit dem Balsamico-Essig ablöschen, den Honig und den Senf zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing aus der Pfanne in eine Schüssel geben und das Kürbiskernöl kräftig unterschlagen und abschmecken.

Den Rucolasalat waschen und trocken schleudern. Abschließend im Dressing wenden.

Den Salat auf dem Rote-Bete-Carpaccio anrichten und mit der Speck-Schalottenmischung bestreuen. Darauf die Birnenscheiben legen und den Rest vom Dressing darüber träufeln. Obenauf die Käse-Schinken-Taschen geben. Das hergestellte Krokant in Stücke brechen und das Essen damit garnieren.



Vorspeise: „Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokosschaum, Riesengarnelen und Knoblauch-Ciabatta“ von David Jedynak

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

250 g Karotten
30 g Ingwer
½ EL Zucker
400 ml Gemüsefond
Currypulver, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kokosschaum:

200 ml ungesüßte Kokosmilch

Für die Garnelen:

4 Riesengarnelen, mit Kopf
20 g Butter

Für das Ciabatta:

1 Ciabatta
2 Zehen Knoblauch
Olivenöl, zum Anbraten

Zubereitung

Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen und von der Schale befreien. Den Kopf nicht entfernen. Anschließend waschen und trockentupfen. Die Garnelen kurz in einer Pfanne mit Butter anbraten, sodass sie innen roh bleiben. Die Garnelen aus der Pfanne entnehmen.

Die Karotten und den Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden. Das Gemüse in der Pfanne von den Garnelen anbraten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Anschließend das Gemüse mit dem Fond ablöschen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen, pürieren und passieren. Die Garnelen dazugeben und kurz durchgaren lassen.

Die Kokosmilch in einem Topf erhitzen und mit einem Pürierstab schaumig schlagen.

Für das Ciabatta den Knoblauch abziehen. Eine Zehe in dünne Scheiben schneiden. Das Ciabatta aufschneiden und mit dem Knoblauch einreiben. Anschließend in einer Grillpfanne mit Öl anbraten und mit den Scheiben belegen.

Die Suppe in Tellern anrichten, den Kokosschaum und das Currypulver obenauf geben und servieren.



Vorspeise: „Zanderfilet auf Linsen-Kartoffelsalat mit Speckschaum“ von Daniela von Buttlar

Zutaten für zwei Personen

Für den Linsen-Kartoffelsalat:

100 g	Belugalinsen
3	mittelgroße Kartoffeln, festkochend
1	Lorbeerblatt
1 Zweig	Thymian
½	Knoblauchzehe
2 EL	weißer Balsamico
2 EL	kalte Butter
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Zander:

200 g	Zanderfilet mit Haut
1	Zweig Thymian
50 g	Mehl, zum Mehlieren
2 EL	Butter
2 EL	Butterschmalz
1	Knoblauchzehe
	Salz, aus der Mühle
	weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Speckschaum:

80 g	Frühstücksspeck, mild geräuchert
60 ml	Weißwein
½ EL	Butter
125 ml	Milch
1	Schalotte
½	Knoblauchzehe
1 Msp.	Kurkuma

Zubereitung

Für den Speckschaum in einer Pfanne einen halben Esslöffel Butter erhitzen.

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Den Speck ebenfalls klein hacken und gemeinsam mit der Schalotte und dem Knoblauch in der Pfanne scharf anbraten. Die Pfanne mit Wein ablöschen, die Flüssigkeit einreduzieren lassen und mit der Milch aufgießen. Die Sauce zwei Minuten köcheln lassen, pürieren, durch ein Sieb passieren und auf etwa 60 Milliliter einkochen lassen. Mit Kurkuma abschmecken.

Für den Kartoffelsalat in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. In dem kochenden Wasser garen.



Den Knoblauch abziehen und andrücken. Die Belugalinsen mit dem Lorbeerblatt, dem angedrückten Knoblauch und dem Thymian etwa 25 Minuten in einem Topf mit Wasser gar kochen. Anschließend das Lorbeerblatt, den Knoblauch und den Thymian wieder entnehmen.

Die Kartoffeln und die Linsen vermischen, etwas Sud vom Linsenwasser dazugeben und die Butter unterheben. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Balsamico dazugeben.

Für den Zander eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen.

Den Knoblauch abziehen und andrücken. Den Zander mehlieren und in der Pfanne gemeinsam mit dem Thymian und dem Knoblauch von beiden Seiten anbraten, die Butter dazugeben und fertigbraten.

Den Speckschaum mit einem Stabmixer aufschäumen.

Den Linsen-Kartoffelsalat mit dem Vorspeisenring anrichten, den Zander anlegen und mit dem aufgeschäumten Speckschaum garnieren und servieren.



Vorspeise: „Tom kha gai mit Käsestange“ von Detlef Jansen

Zutaten für zwei Personen

Für die Tom Ka Gai:

250 g	Hähnchenbrustfilet
200 g	weiße Champignons
½ Stange	Zitronengras
1	Limette
25 g	Galgantwurzel
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
3	Kaffir-Limettenblätter
400 ml	Kokosmilch
150 ml	Hühnerfond
1	Chilischote
1 Bund	Koriandergrün
20 g	Mungosprossen, zum Garnieren
1 TL	rote Currypaste
4 EL	helle Sojasauce
3 EL	asiatische Fischsauce (Nam Pla)
2 EL	Rapsöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Käsestangen:

300 g	Blätterteig oder 2 Platten
3	Eier
80 g	Appenzeller
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
2 EL	Sesamsaat
	grobes Salz, zum Bestreuen
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Für die Käsestangen den Blätterteig entrollen. Die Eier trennen und den Teig mit einem Teil des Eigelbs bestreichen. Die Eiweiße können anderweitig verwendet werden. Den Käse gleichmäßig über den Teig reiben. Anschließend mit Paprikapulver und Pfeffer würzen und die zweite Teighälfte darüber klappen. Mit einem Nudelholz den Teig flach rollen.

Den Teig in ein Zentimeter breite Streifen schneiden und diese spiralförmig drehen. Die Spiralen mit dem restlichen Eigelb bestreichen und mit der Sesamsaat und dem groben Salz bestreichen. Anschließend die Stangen auf ein Backblech mit Backpapier geben. Die Käsestangen für 15 Minuten im Backofen knusprig backen. Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für die Hähnchenbrust eine Pfanne mit dem Rapsöl bei mittlerer Hitze vorbereiten.



Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Den Galgant schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Champignons putzen und grob würfeln. Eine halbe Stange Zitronengras der Länge nach halbieren. Die Chilischote waschen, trocken tupfen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien.

Den Koriander waschen, trocken tupfen, die Spitzen abtrennen und für die Garnitur beiseitelegen. Den Rest mit den Stielen fein hacken. Die Mungosprossen waschen, trockentupfen und zum Garnieren beiseitelegen.

Die Hähnchenbrust waschen und trockentupfen. Anschließend das Fleisch in der Pfanne anbraten und die Zwiebeln und den Knoblauch kurz mitbraten. Zwischenzeitlich die Kokosmilch und den Hühnerfond in einen hohen Topf geben und aufkochen.

Die Hähnchenbrust zusammen mit Zwiebeln, Knoblauch, Zitronengras, Galgant und Champignons in die Kokosmilch geben und zehn Minuten köcheln lassen.

Den Koriander in die Suppe geben. Die Limette waschen, trockentupfen und die Schale in die Suppe reiben. Die Kaffir-Limettenblätter und die Currypaste ebenfalls unterrühren. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe mit der Soja- und der Fischsauce abschmecken und mit den Korianderblättern und den Mungosprossen garnieren. Die Käsestangen dazugeben und servieren.



Vorspeise: „Kräuterseitlinge im Teigmantel mit Kräutersauce und Feldsalat mit fruchtigem Dressing“ von Annalena Jänicke

Zutaten für zwei Personen

Für die Kräuterseitlinge:

4	Filoteigblätter
350 g	frische Kräuterseitlinge
200 g	festkochende Kartoffeln
200 g	Tomaten
50 g	Frühlingszwiebeln
4 Halme	Schnittlauch
100 g	Butter, zum Anbraten
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 EL	Öl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

50 ml	Weißwein
200 ml	Sahne
1	Zwiebel
1	Zitrone
20 g	Butter
¼ Bund	Schnittlauch
1 Zweig	Rosmarin
4 Stängel	Basilikum
1	Kressebeet
2 Zweige	Oregano
	weißer Pfeffer
	Salz, aus der Mühle

Für den Feldsalat:

200 g	Feldsalat
20 g	Pinienkerne, zum Rösten
1	Orange
50 ml	Mirabellenessig
50 ml	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Kräuterseitlinge eine Pfanne mit 25 Gramm der Butter erhitzen.

In eine zweite Pfanne Öl geben und ebenfalls erhitzen.



Die Kräuterseitlinge putzen, klein schneiden und in der Butter bei mittlerer Hitze anbraten. Die Kartoffeln schälen und in Brunoise schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, klein hacken und kurz in der Pfanne, zusammen mit den Kartoffeln in etwas Olivenöl scharf anbraten. Danach in einer Schüssel mit den Kräuterseitlingen mischen.

Währenddessen in einem Topf die restlichen 75 Gramm der Butter zergehen lassen.

Die Tomaten waschen und abtrocknen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Tomaten kurz blanchieren. Anschließend die Tomaten in feine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, abtrocknen und in feine Ringe schneiden. Diese zusammen mit den Tomaten mit in die Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung in die Filoteigblätter füllen und mit einem Schnittlauchhalm zubinden. Anschließend mit der flüssigen Butter bepinseln und für 15 Minuten in den Ofen geben.

Für die Sauce eine Pfanne mit Butter erhitzen. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Die Zwiebel abziehen, klein hacken und in der Butter glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Die Sahne hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Schuss Zitronensaft abschmecken. Kresse, Schnittlauch und Basilikum waschen, abtrocknen und klein hacken. Den Rosmarin abzupfen und zusammen mit dem Oregano zu der Sauce geben. Anschließend mit dem Stabmixer aufschlagen.

Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die Orange filetieren und zu dem Feldsalat geben. Aus dem Mirabellenessig und dem Olivenöl ein Dressing anrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Die Kräuterseitlinge im Teigmantel zusammen mit der Sauce und dem Feldsalat auf Tellern anrichten, den Salat mit Dressing und Pinienkernen garnieren und servieren.